

Baccalà con cipolle

Occorrente

filetti di baccalà

Ingredienti

Cipolle bianche grandi

Patate

Battuto di aglio e prezzemolo

Pomodori pendolini

(Le quantità dipendono dalla grandezza della pentola che si vuole utilizzare)

Preparazione

- *Tagliare a fettine le cipolle bianche distribuendole su tutto il fondo della pentola ed aggiungere un po' di pepe nero.*
- *Adagiare i filetti interi di baccalà sopra il letto di cipolle.*
- *Distribuire il battuto di aglio e prezzemolo sopra il baccalà.*
- *Coprire il tutto con patate tagliate a fette ed infine aggiungere i pomodori pendolini tagliati in due parti.*
- *Ultimare il piatto con olio extra vergine di oliva in quantità tale da ricoprire lo strato di cipolle tagliate.*
- *Cuocere in forno a 250° coprendo il tegame con carta stagnola per 20 minuti; togliere la stagnola e proseguire la cottura per altri 40 minuti a 200°.*

Lo stoccafisso nella cucina tradizionale anconetana

Le ricette di nonna Emilia



Consigliato da:

GIOACCHINI

-DAL 1900-

STOCCAFISSO & BACCALÀ

Via della Montagnola 13,

60127 Ancona

Tel. e Fax 071.202.003

Cell. 327.8197174 / 339.4330724

Email: gioacchinidal1900@email.it

Stocco al forno

Occorrente

1Kg di stoccafisso

Ingredienti

1/2 kg di pomodori rossi

patate

Per la salsa:

30g di capperi

75 g di tonno

3 o 4 alici

1 pugno di prezzemolo

5 o 6 spicchi di aglio

1 rametto di rosmarino

Preparazione

- Distribuire sul fondo della pentola pezzettoni di stoccafisso ben strizzato, salato e pepato.
- Preparare la salsa amalgamando gli ingredienti sminuzzati con 1/2 bicchiere di olio extra vergine di oliva e 1 bicchiere di vino. Versare la salsa sopra lo stoccafisso.
- Aggiungere qualche fiocchetto di burro.
- Completare distribuendo sopra la salsa pomodori divisi a metà.
- Coprire il tutto con patate tagliate a fette o a pezzettoni e già condite con olio, sale e pepe.
- Ultimare il piatto con 1 bicchiere di vino e olio extra vergine di oliva in quantità tale da ricoprire lo stoccafisso.
- Cuocere a fuoco lento fino ad ebollizione, portare poi a termine la cottura in forno a 250° per 30 minuti e di seguito a 180° per 2 ore.

Code ripiene

Occorrente

Coda di stoccafisso

Ingredienti

Per la salsa:

stessi ingredienti dello stoccafisso al forno.

Preparazione

- Preparare la salsa amalgamando gli ingredienti sminuzzati con 1/2 bicchiere di olio extra vergine di oliva, polpa di pomodoro tritata e pane grattugiato condito olio ed aromatizzato con prezzemolo e sale q.b.
- Salare e pepare la coda dello stoccafisso, riempirla con la salsa ed aggiungere 1 o 2 fette di prosciutto crudo. Richiuderla legandola bene con lo spago.
- Far rosolare 5 o 6 spicchi di aglio e rosmarino in 2 bicchieri di olio extra vergine di oliva.
- Togliere l'aglio e il rosmarino e far rosolare per 15 minuti la coda di stoccafisso versandovi 1 bicchiere di vino.
- Quindi aggiungere 2 o 3 bicchieri di acqua, la passata di pomodoro e cuocere a fuoco lento per 2 e ½ ore circa.
- Servire lo stoccafisso aprendo la coda e versando sopra il sugo.

Pasta con stocco e piselli

Occorrente

Stoccafisso

Ingredienti

Pasta consigliata: ciavattoni, spaghetti alla chitarra o tagliatelle.

1 cipolla grande

2 o 3 spicchi di aglio

gambi di sedano e di prezzemolo

Peperoncini

Passata di pomodoro

1 scatola di piselli

Preparazione

- Spinare lo stoccafisso, togliere la pelle e tagliarlo a dadini.
- In un tegame ampio rosolare in olio extra vergine di oliva la cipolla ben tritata e gli spicchi di aglio interi.
- Aggiungere un mazzetto ben legato di sedano e prezzemolo, acqua, passata di pomodori e 2 peperoncini.
- Far cuocere il sugo per ¾ d'ora ed aggiungere lo stocco a dadini.
- Far bollire per circa 1 ora su fiamma normale.
- Aggiungere infine i piselli e proseguire la cottura a fuoco lento per 1 ora circa.